

Specialiteitslagerij Rien Bezooijen
uitgeroepen tot
Slagerij van het Jaar 2009-2010!

Rundvleesproducten

Runderrollade met Dordognekruiden en katenspek, staartstuk, rosbief, biefstuk van de haas, entrecote, ribeye, pepersteak, Angus Aberdeen USA entrecote en Dry Aged ribeye USA.

Prijs vanaf € 1,95 per 100 gram.

Kalfs- en lamsvleesspecialiteiten

Kalfsfricandeau, kalfsoester, kalfsentrecote, kalfszwezerik, osso bucco, Italiaanse rolletjes, kalfsribeye, kalfspoulet en kalfsgehakt.

Prijs vanaf € 1,40 per 100 gram.

Lamsfilet met bieslookmarinade, lamsbout, lamsbout met zeezout en verse kruiden, lamsracks, lamsgehakt en lamsrollade.

Prijs vanaf € 1,50 per 100 gram.

Varkensvleesspecialiteiten

Ook van het exclusieve Iberico varken.

Italiaanse rollade met salami en kaas, filetrollade, varkenshaas, gevuld katenhaasje, gevulde varkensfilet, varkensmedaillons, verschillende varkensbraadstukken op smaak, Iberico varkensrack, lomolapjes of -rollade en Iberico Pata Negra (smaak exclusief).

Prijs vanaf € 1,40 per 100 gram.

Koude of warme sauzen / nagerechten

Cranberry-, rode port-, peper/room-, champignon-, kerrie-, knoflook-, smul-, saté- en mosterdsaus.

Chocolade mousse en tiramisu.

Diverse broodsoorten en boter

Tafelbrood 3 soorten, partybrood, Italiaansbrood, knipbrood wit of bruin (mini boterham) en kruidenboter.



Diverse gourmet-, fondue- en steengrillschotels

- Gourmetschotel met: kipfilet, biefstuk, varkenshaas, mini kipsaté, mini cordon bleu en gourmetburgers.

Circa 250 gram.

Prijs per persoon € 7,00.

- Fondueschotel met: kipfilet, biefstuk, varkenshaas, mini slavinkjes en gehaktballetjes.

Circa 250 gram.

Prijs per persoon € 6,50.

- Steengrillschotel met: varkensmedaillons, biefstuk, kipfilet, kalkoen en kalfsoester of lamsfilet.

Circa 250 gram.

Prijs per persoon € 7,50.

- Wildgourmetschotel met: hazenrugfilet, hertenbiefstuk, wild zwijnfilet, eendenfilet en kalkoenfilet.

Circa 250 gram.

Prijs per persoon € 9,90.

- Teppanyaki schotel met: kushiyaki varkenshaas, kaiseki beef, yamato filet, fukai lamsfilet en sendai zalm of shikoku gamba.

Circa 250 gram.

Prijs per persoon € 7,90.

Diverse opgemaakte saladeschotels

- Vleessalade, gegarneerd met diverse soorten vleeswaren en vruchtjes.

Prijs: € 32,00 (vanaf 2 tot 4 personen)

€ 45,00 (vanaf 5 tot 7 personen)

€ 55,00 (vanaf 8 tot 10 personen)

- Zalmsalade, op basis van zalm en diverse soorten verse vis.

Prijs: € 45,00 (vanaf 2 tot 4 personen)

€ 67,00 (vanaf 5 tot 7 personen)

€ 89,00 (vanaf 8 tot 10 personen)



Samuel Esmeijerplein 35

3067 AP Rotterdam

Tel: 010-4208787

www.slagerijrienbezooijen.nl

* Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden*

*Menu- en Dinersuggesties
met bestellijst*



*Winnaar verkiezing
Slagerij van het Jaar 2009-2010*



Samuel Esmeijerplein 35

3067 AP Rotterdam

Tel: 010-4208787

www.slagerijrienbezooijen.nl

Deze folder geeft een indruk van uw en onze mogelijkheden gedurende de komende feestdagen. Mocht u speciale wensen hebben, laat het ons dan even weten. Wij willen u graag verder helpen.



Soepen uit eigen keuken, met zorg bereid

Wanneer u geen tijd heeft om met de kerstdagen te koken, is dit één van onze vele voorgerechten.

Onze kok heeft een uitgebreid assortiment maaltijdcomponenten die u alleen hoeft op te warmen of koud kunt serveren:

- *Mosterdsoep; mooie crèmesoep op basis van kalfsfond, room, Dijon mosterd en witte wijn.*
- *Bospaddestoelencrèmesoep; romige soep op basis van kalfsfond, verse boschampionns, room en kruiden.*
- *Asperge/zalmsoupe; zachte crèmesoep op basis van kalfs/aspergefond, room, kruiden en gerookte zalmreepjes.*
- *Ossenstaartsoep; mooie donkere bouillon, getrokken van gebruikte staarten, kruiden en madeira.*
- *Vele andere soorten als Argentijnse rundersoep, kippensoep, tomatensoep, groentesoep, diverse bouillons en uiensoep. U heeft keuze uit 14 verschillende smaken.*

Prijns per liter vanaf € 3,90

Ook per halve liter verkrijgbaar.

Koude voorgerechten

- *Carpaccio (circa 90 gr p.p.); dingesneden runderlendefilet en eventueel met onze zelfgemaakte dille/mosterddressing, pijnboompitjes, geraspte pecorino kaas en uitgebakken spekjes.*
Vleesprijs € 2,95 per 100 gram.
- *Vitello tonnato (90 gr p.p.); kalfsfricandeau. Eventueel met onze tonijndressing.*
Vleesprijs € 3,35 per 100 gram.
- *Ganzenborst gesneden, gemarineerd met sinaasappelkonfijt. Eventueel met cranberriedressing. Ook heerlijk bij paté, uichutney of vijgenchutney.*
Vleesprijs € 3,95 per 100 gram.

Patésorten

Speciaal voor de feestdagen hebben wij extra veel soorten paté's, vooral van wild.

Naast het assortiment eigengemaakte paté's selecteren wij ook enkele paté's van de beste producenten; cranberriedpaté, paté di Napoli, wild zwijnpaté, fazantpaté, hazelnootpaté, konijnpaté, eendenpaté en roompaté.

Heerlijk in combinatie met Preiselbeeren- of verse cranberriedsaus.

Prijns vanaf € 1,40 per 100 gram.



Zelfgemaakte schepsalades

Uit eigen keuken komen onder andere:

Tonijnsalade, zalmsalade, rivierkreeftjes in honing/mosterddressing, krabsalade, rundvleessalade, kipsaté salade, eiersalade, kip/kerriesalade, kipsalade, beenhamsalade, zalmreepjes in dillesaus, zalm/eisalade, garnalensalade, kreeftsalade en zeebanketsalade.

Prijns vanaf € 1,55 per 100 gram.

Vleeswarenspecialiteiten

Wij hebben heerlijke specialiteiten geselecteerd:

Truffelsalami, Parmezaanse snijworst, zalmbacon, seranoham, Parmaham, Pata Negra, Il Golfetta, Hausmacher veenbessen, eigengemaakte runderribeye (licht gerookt), gevulde fricandeau, gegrilde contrafilet Provençaal, Nosette snijworst en Olivelle snijworst.

Prijns vanaf € 1,75 per 100 gram.

Wildspecialiteiten

Bent u een liefhebber van de bijzondere smaken van het "ultieme scharrelvlees", traditioneel gebraden met een lekker, robuuste saus en passend garnituur? Dan hebben wij de allerbeste kwaliteit voor u geselecteerd. Onze leverancier laat het wild in de huid 'adelen' zodat de malsheid en smaak optimaal is en niet te sterk. Daarna wordt het vlees bij ons verdeeld, uitgebeend en geportioneerd naar wens.

Een selectie van het assortiment:

Edelhert rugfilet, hertenracks (Nederlands product), hazenrugfilet, hazenbout, tamme eendenborstfilet, kalkoendijen, hele kalkoen, kalkoendijen met groenten (zo in de oven), konijnenachterbout, wild zwijnfilet en parelhoenfilet.

Prijns vanaf € 0,95 per 100 gr.

Thea, Betty, Franca, Yvonne, Ellen, Elly, Alida, Bas, Ivan, Kees, Rien, Lia, Suzanne, Marijke, Monique, Joylanda, Gert-Jan, Karin, Tonny, Mary, Ymke, Carla en Martine

*Wensen u Drettige Feestdagen
en een Smaakvol Nieuwjaar!*

Specialiteiten uit eigen keuken

Om u op culinaire ideeën te brengen. Uit eigen keuken en volgens traditionele recepten:

Hazenpeper, hertengoulash (hertenvlees in rode wijn en champignons), gevulde rosbeef, varkenshaas in roomsaus, gevulde varkenshaas met zalmousse, lamsbout met zeezout, salie en verse Provençaalse kruiden, Toscaanse kerstrolade met tomaatjes en kaas, beenhammetje (klaar voor gebruik) en lamsfilet.

Prijns vanaf € 1,90 per 100 gram.

Rassend garnituur

Vers bereid en passend bij de hoofdgerechten. Natuurlijk uit eigen keuken.

Gevulde appels met veenbessen (voor bij de paté of als dessert met kaneelijs), stoofpeertjes in rode wijn, aardappelpuree, rode kool met appeltjes, gekookte krielaardappeltjes, witlof met ham en kaas, champignonroomsaus, pepersaus, Tutti Frutti in rodewijn met kaneel, kant en klare haricots vert met spek en aardappelgratin.

Prijns vanaf € 0,75 per 100 gram.

Tapas

Mediterraans genieten:

Groene gevulde olijven, rode pepperoni met feta, Toscaanse tapenade, cocktailtomaatjes met kaas, exotische kipspiesjes, zalmblokjes peper, langoustines met Gandaham, rundertapenade, summer kiss tomaatjes, kipkluijjes, tapenade met oude kaas en kruidenboter.

Prijns vanaf € 1,75 per 100 gram.

Wij leveren ook compleet verzorgde tapasschalen met een ruim assortiment aan verschillende specialiteiten.

Prijns € 20,00 per ronde schaal (4 personen).

Prijns € 32,50 per luxe schaal (8 personen).

hartige hapjes

Mini cocktailsaté, stokbroodjes met gehakt, diverse balletjes gehakt, saucijzenbroodjes, mini quiche loraines, kalfspreparé, filet Americain, filet Maxima, Pieman bobotie, Pieman Thai chicken of Pieman met rundvlees.

Prijns vanaf € 1,25 per 100 gram.

